

Vakbeurs Foodspecialiteiten naar 2021

De organisatie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten heeft na ampel overleg de conclusie getrokken dat het in de oorspronkelijke opzet van de beurs niet mogelijk is de anderhalve meter reglementen te waarborgen. Daardoor is besloten de Vakbeurs Foodspecialiteiten op te schorten naar maandag 27 en dinsdag 28 september 2021. De locatie zal wel vertrouwd zijn: Expo Houten.



Zijerveld Handelsdagen

Op 7 en 8 september 2020 organiseert Zijerveld zijn jaarlijkse 'Specialiteiten Handelsdagen'.

Als locatie heeft de groothandel gekozen voor Fort Wierickerschans in Bodegraven. Het is een 'Safe Event': voor ieders veiligheid zijn de handelsdagen dit jaar op afspraak, zodat u in kleine groepjes rondgeleid kan worden. Belangstellenden wordt daarom gevraagd een afspraak te maken via de website Zijerveldfood.nl of te bellen met Zijerveld via 0172 - 63 01 00.



Invloed van de bereidingswijze

Als u boerenkaas verkoopt dan is de kans groot dat uw leverancier voor verschillende leeftijdsgroepen kaas een andere producent kiest.

De ene kaas is namelijk beter geschikt om al jong te eten. Een andere kaas komt juist op oudere leeftijd beter tot zijn recht. Dat hangt voor een belangrijk deel samen met het vochtgehalte van de kaas. Boerenkazen die u op jonge leeftijd verkoopt zullen gemaakt zijn met een hoog vochtgehalte. Kazen met meer vocht zijn op jonge leeftijd smeuïger. En door het hogere vochtgehalte gaat tijdens de rijping de omzetting van eiwit sneller waardoor snel meer rijpingsproducten worden gevormd en de kaas sneller rijpt. Zo'n kaas heeft daardoor op jongere leeftijd al meer smaak. Het nadeel van een snelle rijping is dat de kaas vaak wat onevenwichtiger rijpt en de kaas op oudere leeftijd wat minder fijn van smaak kan zijn. De kans op bitterheid en bouillon-achtige smaken wordt dan groter. Producenten die een mooie oude kaas willen maken kiezen daarom meestal voor een wrongelbewerking die is gericht op het maken van een kaas met een lager vochtgehalte. Zo'n kaas noemen we in vaktermen een oplegkaas. Een kaas die geschikt is om op jonge leeftijd te consumeren, noemen we ook wel een consumptiekaas.

Het vochtgehalte van een kaas is te sturen met de wrongelbewerking. Door de wrongel al snel tot kleine wrongeldeeltjes te snijden, daarna harder te roeren en de wei/wrongel op te warmen tot een hogere temperatuur zal het wrongeldeeltje sneller krimpen tijdens de bewerking. Door dit snelle krimpen verliest het wrongeldeeltje meer vocht, wordt het kleiner en zal het vochtgehalte van de kaas ook lager worden.

Melk bevat lactose, de melksuiker die is opgelost in het vocht. Als een kaas meer vocht bevat dan zal deze kaas direct na de bereiding ook meer lactose bevatten. Deze lactose wordt in Goudse kaas binnen een dag volledig omgezet in melkzuur. Een kaas met een hoger vochtgehalte is door de grotere hoeveelheid melkzuur sneller wat zuur van smaak, wat in lichte mate voor een jonge kaas vaak wel op prijs wordt gesteld. Een kaasmaker heeft gelukkig mogelijkheden om deze zuurgraad te beïnvloeden, bijvoorbeeld door het toevoegen van meer of minder waswater tijdens het kaasmaken. De bereidingswijze - en het vakmanschap - zijn dus van een behoorlijke invloed op de eigenschappen van een kaas!

Grea van der Pijl

